

# Herbstzauber-Torte

Eine zweistöckige Torte mit leckerer Buttercreme, Preiselbeeren und herbstlicher Fondant-Deko.

etwa 35 Stück



aufwändig



bis 120 Minuten



### Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

**Für die Springform (Ø 20 cm):**

Backpapier

Fett

### Biskuitteig:

9 Eier (Größe M)

5 EL heißes Wasser

350 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Füllung:

500 g weiche Butter ,

Zimmertemperatur

1000 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne

pudding Bourbon Vanille

400 g angedickte Wild-Preiselbeeren

### Zum Tränken:

etwa 100 ml schwarzer

Johannisbeerlikör (Cassis)

etwa 75 ml Wasser

### Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken

etwa 250 g Dr. Oetker Dekor-Fondant

Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Kakao

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Böden beider Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in den Springformen verteilen und glatt streichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben, dabei die große nach hinten und die kleine Form nach vorne stellen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 38 Min.**



Springformränder lösen und entfernen, Böden jeweils auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformböden entfernen und die Gebäcke erkalten lassen.

- 3 Von den Böden das mitgebackene Papier abziehen und beide Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden.

#### 4 Füllung zubereiten:

Für die Buttercreme Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 3 Min. schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise darunterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. 1 Min.iterrühren. Etwa 5 EL der Creme zum Einstreichen beiseitestellen. Den Rest der Creme in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Die Preiselbeeren ebenfalls in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

#### 5 Tränken:

Die beiden unteren Böden jeweils auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Tränke beträufeln. Mit etwa der Hälfte der Buttercreme 2 Ringe mit Abstand auf die beiden Böden spritzen. Etwa die Hälfte der Preiselbeeren in die Zwischenräume spritzen. Die mittleren Böden auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Tränke beträufeln. Die Creme und die Preiselbeeren wie bei dem ersten Boden aufspritzen und jeweils die oberen Böden auflegen und leicht andrücken. Die Torten mit der übrigen Buttercreme dünn einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### 6 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren für die große Torte eine Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Für die kleine Torte die Fondant-Decke abrollen und mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen und die Fondant-Decke wie bei der großen Torte andrücken.



- 7 Den übrigen Fondant der Decken mit etwa 200 g weißen Fondant verkneten und in etwa 6 Portionen teilen. Mit den Speisefarben eine Portion gelb und eine Portion grün einfärben. Um 1 Portion orange einzufärben, diese mit gelber und roter Speisefarbe färben. Sollte der Fondant kleben, etwas Puderzucker unterkneten. Eine Portion mit Kakao hellbraun färben und die restlichen 2 Portionen mit Kakao dunkelbraun färben. Den dunkelbraunen Fondant zur Seite legen. 50 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben. Die übrigen Farben inkl. rot jeweils dritteln und immer 3 Farben so miteinander verkneten, dass eine schöne Marmorierung entsteht. Die Fondantportionen zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ausrollen und verschiedene Blätter ausstechen. Nach Belieben aus den Resten noch Obst modellieren, wie z.B. Äpfel oder Birnen.
- 8 Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Aus dem dunkelbraunen Fondant 2 dünne Rollen mit 65 cm und 85 cm rollen und diese unten als Abschluss um die Torten legen. Nach Belieben mit Modellierwerkzeug verzieren. Aus dem übrigen dunklen Fondant Äste und Zweige rollen und diese an die Torte setzen. Die Blätter mit Zuckerschrift dekorativ an die Torte setzen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen (**Nicht in den Kühlschrank**).

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die gefüllten Torten ohne Verzierung sehr gut einfrieren.
- Wer möchte kann auch noch einen kleinen Igel oder die [Dekoridee Eichhörnchen](#), aus Fondant modelliert, auf die Torte setzen.